

【本件に関する企業様からのお問い合わせ先】
ヒルトン東京ベイ マーケティング・コミュニケーションズ 担当: 渡部・間々田
TEL: 047-355-7109 (直通) Email: TYOTB_PR@hilton.com

王道から意外な組み合わせまで、旬の味を堪能できる全 14 種類 「Fruit Afternoon Tea (フルーツアフタヌーンティー)」

～枝豆やアスパラガスなど、初夏の食材を贅沢に使ったセイボリーも～



【2024年3月12日(火)】東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテル、ヒルトン東京ベイ(千葉県浦安市舞浜 総支配人マーカス・コッシュ)は、2024年4月25日(木)より、旬のフルーツを贅沢に使ったデザートとセイボリーなどの全 14 種をご堪能いただける「Fruit Afternoon Tea (フルーツアフタヌーンティー)」の提供を開始いたします。

■初夏の食材をふんだんに使ったデザート&セイボリー

フルーツアフタヌーンティーでは、お客様にフルーツをより美味しく食べていただけるように、夏の初めに旬を迎える食材をふんだんに使ったメニューをご用意いたしました。デザートメニューでは、苺とライチ、マンゴーとココナッツなど王道の組み合わせを楽しむものから、抹茶とレモン、パイナップルとモンブラン、びわとバタークリームなど試行錯誤して作り上げたものまで、8種類のメニューが登場します。この機会にしか味わえないスイーツとフルーツの組み合わせを、ぜひお楽しみください。また、セイボリーには初夏の食材を贅沢に活用した6種類のメニューをラインナップ。彩り野菜とキウイフルーツの酸味、ベビーホタテのうま味のバランスが良いセビーチェや、香り良い桜えびと初夏のやわらかいアスパラガスで作ったリゾートのアランチーニ(ライスコロッケ)など、初夏のさわやかな味わいが堪能できるメニューをお届けします。さらに、季節のモクテルは、キウイとノンアルコールジン、トニックウォーターをあわせ、甘酸っぱくもすっきりとした味わいが初夏の訪れを思わせる爽やかなドリンクに仕上げました(※フルーツアフタヌーンティーとは別料金となります)。

さらに、店内で楽しめる紅茶は、スリランカ(セイロン)で誕生した初のティーブランド「ディルマ」の茶葉 10 種類のセレクションからお選びいただけます。定番の茶葉の他に、「ジャスミン・グリーンティー」や「ピュア・カモミール・フラワー」などの、緑茶やノンカフェインのハーブティーもごございます。営業時間内であれば時間制限がないので、フリーフローの

紅茶やコーヒーとともに時間を気にせずゆっくりとお寛ぎください。

ご自宅や客室などお好みの場所で美味しさを堪能できるテイクアウトは、3 段のホテルオリジナルボックスでお持ち帰りいただけます。ゆっくりと過ごすおうち時間でお楽しみいただくことはもちろん、贈答用としてもおすすめです。

「Fruit Afternoon Tea(フルーツアフタヌーンティー)」イートイン 概要

会場： ヒルトン東京ベイ ロビー階 バーラウンジ「silva(シルバ)」

期間： 2024 年 4 月 25 日(木)～6 月 25 日(火)

提供時間： 11:00～17:00

料金： 5,200 円

※コーヒー・紅茶付(フリーフロー)

※税金とサービス料が含まれています。

ご予約： TEL: 047-355-5000(代) レストラン部

※事前予約制

URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/afternoontea/silva-fruit>

※表記内容は変更になる場合もございます。予めご了承ください。

※仕入れ状況によりメニューは変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

「Fruit Afternoon Tea(フルーツアフタヌーンティー)」テイクアウト 概要

お渡し場所： ヒルトン東京ベイ ロビー階 バーラウンジ「silva(シルバ)」

販売期間： 2024 年 4 月 25 日(木)～6 月 25 日(火)

お渡し時間： 11:00～19:00

料金： 2 名様分 9,900 円

※1 セット(2 名様分)ごとに販売いたします。

※税金が含まれています。

内容： デザート 8 種×2 セット/セイボリー 6 種×2 セット/

ティーバッグ 5 種×2 セット/ホテルオリジナルテイクアウトボックス

ご予約： TEL: 047-355-5000(代) レストラン部

※お渡し日の前日 23:00 までの事前予約制

URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/item/silva-afternoontea-takeout>

※表記内容は変更になる場合もございます。予めご了承ください。

※季節や仕入れ状況により、料理やティーバッグの種類は変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

※テイクアウトの場合、容器やデコレーションの一部が変更になる場合がございます。



「Orange & Apricot Jam(オレンジ&アプリコットジャム)」概要

販売場所： ヒルトン東京ベイ ロビー階

テイクアウトデリ「FRESH CONNECTION(フレッシュ・コネクション)」

期間： 2024 年 4 月 25 日(木)～2024 年 6 月 25 日(火)

時間： 11:00～22:00

料金： 1,750 円

※税金が含まれています。

ご予約： TEL: 047-355-5000(代) レストラン部

※ご予約はお受取日の 4 日前までをお願いいたします。

※店頭販売分は数に限りがございます。



URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/takeout/fresh-connection-jam>

※表記内容は変更になる場合もございます。予めご了承ください。

【「Fruit Afternoon Tea(フルーツアフタヌーンティー)」メニュー】



写真③



写真④



写真⑤

「びわのマカロン」(写真③ プレート左)

国産の大きなびわをバタークリームとマカロン生地でサンドしました。瑞々しくジューシーで食べ応えがあるマカロンです。

「グレープフルーツと甘夏みかんのウィークエンド・シトロン」(写真③ プレート中央)

レモン香るフランスの伝統菓子「ウィークエンド・シトロン」を甘夏のコンフィを使用してアレンジしたパウンドケーキです。上からレモンのグラスロワイヤルをかけて甘夏とグレープフルーツ、ピスタチオを飾りました。

「メロン&レアチーズムース」(写真③ プレート右)

レアチーズを入れたメロンのムースケーキです。トップには軽い口当たりの生クリームとアールスメロンを飾りました。クッキーのバターの香りとザクザク食感がアクセントです。

「マンゴーとパッションフルーツのヴェリーヌ」(写真③ 右)

ココナッツムース、マンゴープリン、パッションゼリーで美しい3層に仕立てたヴェリーヌです。フレッシュなマンゴー、キウイとともにご堪能ください。

「パイナップルモンブラン」(写真④ プレート左)

アーモンドクリームを入れて焼き上げたタルトに生クリームとドライパイナップルをのせました。パイナップルクリームをモンブランのように絞り、フレッシュのパイナップルとドライココナッツを飾ったパイナップル尽くしのデザートです。

「抹茶とレモンのクッキーシュー」(写真④ プレート中央)

レモンクリームを入れたクッキーシュークリームを敢えてひっくり返し、抹茶が香る薄焼きのサクサクとしたクッキーをのせました。レモンと抹茶の意外な組み合わせをお楽しみください。

「ストロベリーチョコレート&ライチムース」(写真④ プレート右)

ライチのムースをドライストロベリー入りのストロベリーチョコレートで包み、苺とブルーベリーを飾りました。パリッとしたチョコレート食感からふわっと広がるムースの香りと苺の酸味をご堪能ください。

「プレーンスコーン、ブルーベリースコーン」(写真⑤)

「クロテッドクリーム、オレンジ&アプリコットジャム、千葉県産ピーナッツ&バナナバタークリーム」

定番のプレーンスコーンの他、ドライブルーベリーとブルーベリーソースを練りこんで焼き上げたブルーベリースコーンを今期限定で提供いたします。コンディメントには、なめらかな口溶けのクロテッドクリームや、オレンジとアプリコットの果肉をふんだんに入れたさっぱりとしたジャム、地元千葉県産のピーナッツペーストとバナナピューレを合わせた濃厚なクリームをご用意。お好みに合わせてご賞味ください。



写真①



写真②

「キウイフルーツとベビーホタテのセビーチェ」(写真① 左)

キウイフルーツとホタテ、彩り野菜をレモンの酸味が効いたドレッシングで合わせました。最後に薄くスライスしたドライキウイを飾り、華やかに仕上げました。

「枝豆のムースとサーモンのコンフィ」(写真① プレート左)

枝豆とマスカルポーネを合わせたなめらかなムースです。上に添えたサーモンは低温でじっくりと火を入れ、スモークの香りをつけました。

「彩り野菜のローストビーフロール グレープフルーツソース」(写真① プレート右)

厚めにスライスした柔らかいローストビーフで、カレー風味のマッシュポテト、人参、いんげん豆を巻きました。テーマに合わせた爽やかなグレープフルーツのソースと一緒に召し上がりください。

「釜揚げしらすと九条ねぎのトルティージャ 金山寺味噌とともに」(写真② 左)

スペインの卵料理「トルティージャ」を旬の釜揚げしらすと九条ねぎを合わせて和風スタイルにしました。アクセントに添えた金山寺味噌とともに楽しみください。

「桜えびとアスパラガスのアランチーニ」(写真② 中央)

初夏の訪れを感じる桜えびとアスパラガスのリゾットにし、パン粉に付けて揚げました。温かいうちにご賞味ください。

「新じゃがいものニース風サラダ」(写真② 右)

新じゃがいも、トマト、きゅうりなどをレンゲに盛り付けたニース風のサラダです。一口で食べていただき、色々な食材のバランスをご堪能ください。

【Fruit Afternoon Tea(フルーツアフタヌーンティー) 限定モクテル】



「Mirage Vert(ミラージュ ヴェール)～緑の蟹気楼～」

キウイとノンアルコールジン、トニックウォーターを合わせました。

トニックウォーターをゆっくり注いで作る二層のグラデーションが暑くなった季節に見られる蟹気楼を表現しています。甘酸っぱく、すっきりとした味わいが初夏の訪れを思わせる爽やかなドリンクです。

料金:850 円/グラス ※料金には税金・サービス料が含まれています。

###

ヒルトン東京ベイについて

東京湾に面したヒルトン東京ベイは、東京ディズニーリゾート®のオフィシャルホテルです。都心からわずか 30 分あまり、リムジンバスで成田空港から約 60 分、および羽田空港からは約 50 分という大変便利なロケーションにあります。828 室の客室は、広大な東京湾に面したオーシャン側と、東京ディズニーランド®や東京ディズニーシー®を目の前にしたパーク側にあり、いずれも窓の外には素晴らしい景観が広がります。ファミリー向けの客室から、モダンでスタイリッシュな客室まで、多様なタイプの部屋が揃っています。東京ディズニーリゾート内に位置するため、両パークへの移動も便利です。キッズ向けの朝食コーナーや遊び場など、お子様連れのゲストに喜ばれる施設やサービスも充実し

ています。館内には、5つのレストラン&バー、2つの大宴会場と、14の中小宴会場があり、ビジネスやレジャーなど、あらゆる用途に適応可能です。フィットネスセンター、屋内と屋外のプール、ショッピングアーケード、リラクゼーションサロンなど、質の高い設備を完備しています。

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツについて

[ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ](https://hiltonhotels.jp/)は、100年以上もの間、ホスピタリティの手本となるべく進化し続けるお客様のニーズに応えるような革新的な商品・サービスを提供し続けています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、宿泊先にこだわるお客様に、世界6大陸の人気の滞在先で600軒以上のホテルを展開しています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのご予約は、公式サイト(<https://hiltonhotels.jp/>)または業界をリードするヒルトン・オーナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オーナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。最新の情報はこちらをご覧ください。<https://stories.hilton.com/hhr>、<https://www.facebook.com/Hilton/>、<https://twitter.com/HiltonHotels>、<https://www.instagram.com/hiltonhotels/>